לחמניות שמרים

חומרים:

1 קג' קמח לבן (אפשר גם חצי קמח לבן וחצי קמח מלא)

שמרים יבשים (3 כפות – כשלושים גר')

2-3 כפות סוכר

1 כף גדושה מלח

3 כוסות מים

חצי כוס שמן

נייר אפיה לתבנית

מערבבים הכל בבלנדר ואז ללוש על מצע שפיזרנו עליו קצת מלח. הבצק צריך לצאת לא רטוב. אם יש צורך מוסיפים קצת קמח.

מכסים במגבת ומעמידים את הבצק לתפוח 20-30 דק'. (ומתפעלים מכך שהשמרים "עובדים")

מחממים תנור ל- 180 מעלות, רצוי להכניס קערת פיירקס עם מים, לא חובה.

יוצרים מהבצק כדורים בגודל של פינג פונג. (כדורים גדולים יותר לא יאפו מבפנים) ומסדרים בתבנית. צריך להשאיר מרחק בין הלחמניות כי הן תופחות עוד.

מכסים את התבנית במגבת ומתפיחים שוב כעשרים דקות.

מורחים את הלחמניות בביצה טרופה, ובוזקים סומסום או גרעיני חמניות/דלעת וכו'

אופים כעשרים דקות, עד שמזהיב.

בתאבון!